

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

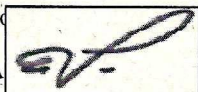
НА 14.12.23

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>	<b>23,6</b>	<b>20,4</b>	<b>86,3</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью.	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	40	15,0	1,2	0,1	2,6	0,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	45	95,4	3,2	0,5	19,4	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>	<b>34,7</b>	<b>28,1</b>	<b>117,4</b>	<b>9,8</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
М а н д а р и н	1шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,7
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>	<b>8,3</b>	<b>9,5</b>	<b>72,6</b>	<b>6,0</b>

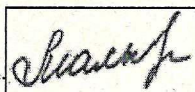
Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по  
производству  
Корнева



\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.